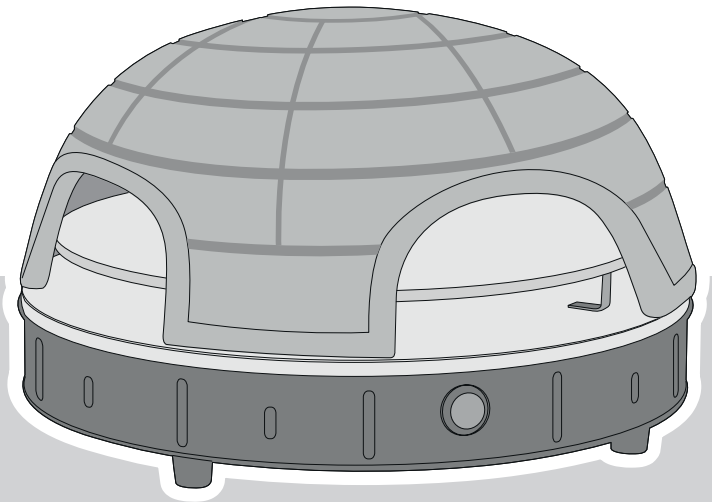
BESTRON®

APG410



Nederlands	Handleiding Pizza Quartetto
Deutsch	Bedienungsanleitung Pizza Quartetto
Français	Mode d'emploi Pizza Quartetto
English	Instruction manual Pizza Quartetto
Italiano	Istruzioni per l'uso Pizza Quartetto
Español	Manual del usuario Pizza Quartetto

v260713-08

Gefeliciteerd met de aankoop van deze Pizza Quartetto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - ALGEMEEN

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen, behalve als ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht van volwassenen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - ELEKTRICITEIT EN WARMTE

Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden.
Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u het apparaat aansluit geaard is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt. Zorg ervoor dat de luchtopeningen vrij zijn.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - GEBRUIK

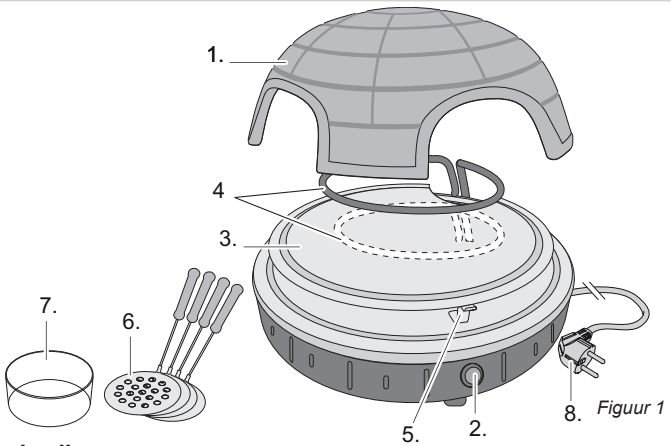
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar hij niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Dompel apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

TECHNISCHE GEGEVENS

Type:	APG410
Vermogen:	800-900W max
Netspanning:	220-240V ~ 50/60Hz

WERKING - Algemeen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



Figuur 1

1. Terracotta koepel
2. Indicatielampje
3. Bakplaat
4. Verwarmingselement
5. Steuntjes
6. Pizzaspatels
7. Pizzadeeg-uitsteker
8. Kabel en stekker

WERKING - Voor het eerste gebruik

1. Plaats de bakplaat op de steuntjes in het apparaat.
2. Plaats de terracotta koepel op het apparaat.
3. Steek de stekker in het stopcontact en laat de pizza oven voorverwarmen (ca. 10 tot 15 minuten)

U kunt ondertussen de pizza voorbereiden.

PIZZADEEG (BASIS)

Gebruik het volgende recept om thuis een goed pizzadeeg te maken:

Ingrediënten voor 500g deeg:
• *300g bloem* • *25g gist* • *snufje zout* • *1 glas lauw water*

Strooi de bloem in een hoop op de tafel. Maak een holte in het midden, de zogenaamde “bron”, en voeg een afgestreken theelepel zout toe. Verkruimel de gist in een klein glas lauw water. Giet het beetje bij beetje in de holte en begin een en, ander te vermengen. In het begin zal het deeg zacht en kleverig zijn, maar het wordt stijver en elastischer als het wordt gekneed. Sla het deeg hard tegen de tafel en duw uw polsen erin om het glad en gelijkmatig te maken. Als u dit vaak herhaalt, zal het deeg op een gegeven moment gemakkelijk loslaten van uw handen en de tafel. Vorm dan een bal. Snijd een kruis in de bovenkant en laat 2 uur rijzen in een warme hoek van de tafel, afgedekt met een schone theedoek. Het deeg zal in deze tijd 2 x groter worden (als het heet, vochtig weer is, gebeurt dit veel sneller).Kneed nu het deeg opnieuw een paar minuten, waarna het gelijk gebruikt of ingevroren kan worden. Als het gelijk wordt gebruikt, voeg dan voor het kneden wat olie naar keuze toe. Doorgaans is dit extra virgin olijfolie, maar bij sommige speciale recepten kan het reuzel of boter zijn. Deeg om in te vriezen pakt u met huishoudfolie of -plastic in alvorens het in het vriesvak te plaatsen. Voor gebruik kunt u het deeg ontdooien bij kamertemperatuur en 5 minuten kneden met een beetje olie.

WERKING - Voorbereiden pizza

1. Rol met een deegroller het deeg plat.
2. Steek een mooie ronde vorm uit met de deeguitsteker.
3. Leg de ronde pizzabodem van deeg nu op een spatel.
4. Bestrijk de pizzabodem met tomatensaus.
5. Voeg uw favoriete ingrediënten toe.
6. Bestrooi uw creatie met geraspte kaas.

WERKING - Gebruik pizzaoven

1. Plaats de spatel met uw pizza op de bakplaat. (Laat de spatel dus onder uw pizza staan) Afhankelijk van uw smaak, de dikte van het deeg en het beleg, kan het 5 tot 10 minuten duren voordat uw pizza klaar is. Over het algemeen is uw pizza klaar als de kaas volledig gesmolten is.
2. Neem de spatel uit als uw pizza gereed is en gebruik hem om de pizza op uw bord te schuiven. Smakelijk eten!

⚠ Als u de pizza uit de oven haalt, is de spatel heet. Zorg er voor dat u de spatel alleen beetpakt bij het handvat.

TIP: De terracotta koepel houdt de warmte goed vast en deze warmhoudfunctie houdt uw pizza op de juiste temperatuur.
TIP: Tijdens het bakproces, kunt u uw tijd benutten door alvast een nieuwe pizza te maken.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat en pizzasteen afkoelen.
2. Reining het apparaat en toebehoren met een vochtige doek en afwasmiddel. Zorg ervoor dat er geen vocht binnenin het apparaat komt.

⚠
- Reinig de bakplaat en terracotta koepel met water of afwasmiddel.
- Dompel het apparaat, de stekker en het snoer nooit onder in water. Zet het apparaat nooit in een afwasmachine.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.

MILIEU

- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijkafval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.

- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
   a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
   b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
   c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
   d. een ongeautoriseerde wijziging;
   e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
   f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
   a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
   b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON servicedienst:

NEDERLAND:
BESTRON NEDERLAND BV
BESTRON SERVICE
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

BELGIE:
NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tel: 03 - 776 89 98
Fax: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Pizza Quartetto.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - ALLGEMEIN

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
  Halten Sie das Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - ELEKTRIZITÄT UND WÄRME

Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden.
Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie das Gerät anschließen, geerdet ist.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiss werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Das Gerät muss seine Wärme abgeben können, um Brandgefahr zu vermeiden. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät gut abkühlen und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht

abgedeckt werden. Sorgen Sie dafür, dass die Luftöffnungen frei sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - VERWENDUNG

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Spüle, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden

TECHNISCHE DATEN

Typ:	APG410
Leistung:	800-900W max
Netzspannung:	220-240V ~ 50/60Hz

BENUTZUNG - Allgemein

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.

1. Terracotta-Kuppel
2. Anzeige
3. Backblech
4. Heizung
5. Klammern
6. Pizza Spachtel
7. Pizza Tei-Fräser
8. Kabel und Stecker

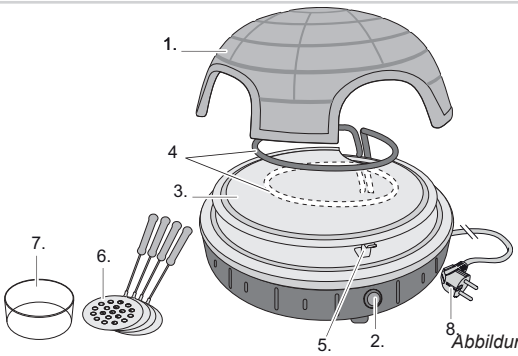


Abbildung 1

BENUTZUNG - Vor der ersten Verwendung

1. Legen Sie das Backblech (3) (auf die Klammern (5) in das Gerät.
2. Legen Sie die Terrakotta-Kuppel (1) auf das Gerät.
3. Stecken Sie den Netzstecker (8) in die Steckdose und lassen Sie den Pizza-Ofer vorheizen (ca. 10 bis 15 Minuten).

In der Zwischenzeit bereiten Sie die Pizza vor.

PIZZA - GRUNDTEIG

Um einen Pizza-Grundteig zu Hause zuzubereiten, benutzen Sie dieses Rezept.

Zutaten für 500g Teig

- *300g Mehl*
- *25g Hefe*
- *1 Prise Salz*
- *1 Tasse lauwarmes Wasser*

Schütten Sie das Mehl in einem Haufen auf den Tisch, formen Sie in der Mitte eine Mulde und geben Sie einen gestrichenen Teelöffel feinkorniges Salz hinein. Zerbröseln Sie die Hefe in einer Tasse mit etwas warmen Wasser, geben Sie das Ganze in die Mulde im Mehl und mischen Sie. Anfangs werden Sie einen eher weichen und klebrigen Teig haben, der aber langsam durch ständiges Bearbeiten immer fester und geschmeidiger wird. Schlagen Sie den Teig mehrmals auf den Tisch und bearbeiten Sie ihn mit den Handballen, damit er glatt und gleichmäßig wird. Dann, nachdem Sie ihn längere Zeit fest geknetet und geschlagen haben, werden Sie bemerken, daß sich der Teig leicht von den Fingern und vom Tisch lösen läßt; jetzt formen Sie eine Kugel daraus. Schneiden Sie den Teig oben kreuzförmig ein und lassen Sie ihn in einem lauwarmen Eck des Tisches mit einem Geschirrtuch bedeckt aufgehen. Dort lassen Sie ihn für 2 Stunden, die Zeit, die der Teig braucht, um sein Volumen zu verdoppeln (diese Zeit kann in warm-feuchter Umgebung sehr viel kürzer sein). Dann, nachdem der Teig aufgegangen ist, kann er noch mal für einige Minuten geknetet und danach entweder sofort weiterverarbeitet, oder auch tiefgekühlt werden. Wenn Sie ihn sofort verwenden, können Sie, bevor Sie ihn nochmals durchkneten, ein Fett nach ihrer Wahl hinzugeben, am besten Olivenöl “extra vergine”, oder aber auch - in einigen speziellen Rezepten - Schmalz bzw. Butter. Wenn Sie sich dafür entscheiden, ihn einzugefrieren, schlagen Sie den Teig in eine durchsichtige Plastikfolie ein, formen daraus ein Packchen und geben ihn das Tiefkuülfach bzw. in die Tiefkühltruhe. Wenn Sie ihn dann verarbeiten wollen, lassen Sie ihn bei Zimmertemperatur auftauen und kneten ihn nochmals 5 Minuten mit etwas Öl durch.

BENUTZUNG - Vorbereitung pizza

1. Rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz, bis er gleichmaessig flach ist
2. Schneiden Sie einen runden Pizza-Boden mit dem Teig-Stecher (7).
3. Platzieren Sie den runden Pizza-Boden auf einen Spachtel (6)
4. Bedecken Sie den Pizza-Boden zuerst mit Tomatensauce.
5. Belegen Sie dann den Pizza-Boden mit Ihren Lieblings-Zutaten
6. Bestreuen Sie zum Scdhluss Ihre Kreation mit geriebenem Käse.

BENUTZUNG - Pizzaofen Verwenden

1. Platzieren Sie den Spachtel mit Ihrer Pizza auf das Backblech . (Lassen Sie die Spachtel unter Ihrer Pizza)

Je nach Ihrem Geschmack und der Dicke des Teiges dauert es 5 bis 10 Minuten bevor Ihre Pizza fertig ist. Im Allgemeinen ist Ihre Pizza fertig, wenn der Käse vollständig geschmolzen ist.

2. Nehmen Sie die Spachtel mit der Pizza aus dem Gerät, wenn Ihre Pizza fertig ist.

⚠ Wenn Sie die Pizza aus dem Ofen holen, sind die Spachtel sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Spachtel nur an den Handgriffen anfassen.

Guten Appetit!

Tipp: Dadurch das die Terrakotta Kuppel Wärme speichert hat diese eine Warmhaltefunktion welche die Pizza warm hält.
Tipp: Während dem Backvorgang können Sie eine neue Pizza vorbereiten.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus (die Kontrollleuchte erlischt).
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und den Pizzastein abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör mit einem feuchten Tuch und Spülmittel. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit ins Innere des Geräts gelangt.

⚠
- Reinigen Sie den Stein nie mit Öl, Wasser oder Spülmittel, sondern mit einem Spachtel und einem trockenen Tuch.
- Sie können den Pizzastein wie folgt sauber brennen: Stellen Sie den Ofen in die Nähe eines offenen Fenster. Schließen Sie den Ofen, stellen Sie den Wahlschalter (1) auf „Ober-und Unterhitze" und den Temperaturschalter (2) auf „MAX". Lassen Sie den Ofen dann unter Aufsicht ca. 60-80 Minuten heizen. Dabei werden Verunreinigungen weggebrannt und es kann dadurch zu einer Qualmentwicklung kommen. Im Anschluß stellen Sie den Ofen aus und lassen ihn abkühlen. Fegen Sie den Pizzastein trocken sauber. Verfärbungen des Pizzasteins sind normal, da es sich beim Pizzastein um ein Naturprodukt handelt.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel nie ins Wasser. Stellen Sie das Gerät nie in einen Geschirrspüler.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).

UMWELT

- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhaften Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
   a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
   b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
   c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
   d. eine ungenehmigte Veränderung
   e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
   f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
   a. Verlusten, die während des Transports auftreten
   b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhaften Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sicht direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte

schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.

11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen:

DEUTSCHLAND:
SERVICE CENTER FRENZ
BESTRON SERVICE
Kleikstraße 94-96
52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: www.bestron.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

R. Neyman
Qualitätskontrolle

Nous vous félicitons pour l'achat de Pizza Quartetto.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - GÉNÉRALITÉS

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8ans et les personnes ayant réduit les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont été aidées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il peut entraîne.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - ÉLECTRICITÉ ET CHALEUR

Certaines parties de l'appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise sur laquelle vous branchez l'appareil est raccordée à la terre.
- Débranchez immédiatement la fiche et éteignez l'appareil lorsque vous n'utilisez plus ce dernier.
- Lorsque vous retirez la fiche de la prise, tirez sur la fiche et non sur le fil électrique.
- Vérifiez régulièrement que le fil de l'appareil est encore intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le fil est endommagé. Faites remplacer le fil endommagé par un service technique qualifié.
- Certaines parties de l´appareil peuvent chauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- Afin d´éviter tout risque d´incendie, l´appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Assurez-vous donc d´un espace suffisant autour de l´appareil et que ce dernier n'est pas en contact avec des matériaux inflammables. Il est interdit de couvrir l´appareil. Assurez-vous que les ouvertures d'aération sont dégagées.
- Assurez-vous que l´appareil et son fil ne sont pas en contact avec des sources de chaleur telles qu´une plaque de cuisson chaude ou une flamme nue.

- Assurez-vous que ni l'appareil, ni son fil, ni la fiche n´entrent pas en contact avec l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - PENDANT L'UTILISATION

- N'utilisez jamais l'appareil à l´extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le fil pendre sur le bord de l´évier, du plan de travail ou d´une table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, son fil ou sa fiche.
- N´utilisez jamais l'appareil dans des lieux humides.
- Ne saisissez pas l'appareil si ce dernier est tombé dans l´eau. Retirez la fiche de la prise. N'utilisez plus l'appareil.
- Après utilisation, nettoyez consciencieusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- N'immergez jamais l'appareil, la fiche et le fil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

DONNÉES TECHNIQUES

Type:	APG410
Puissance:	800-900W max
Tension du réseau:	220-240V ~ 50/60Hz

FONCTIONNEMENT - Généralités

Cet appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.

1. Terracotta dôme
2. Indicateur
3. Plaque de cuisson
4. Chauffage
5. Accolades
6. Pizza spatules
7. Coupeur de pâte
8. Cordon et fiche

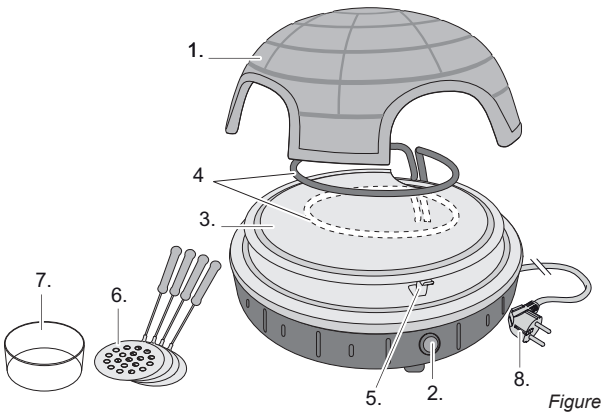


Figure 1

FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

1. Placer la plaque de cuisson sur les supports dans le dispositif.
2. Placer le dôme en terre cuite sur le produit..
3. Brancher la prise et laisser le four à pizzas Préchauffer (environ 10 à 15 minutes)

En attendant, vous pouvez préparer la pizza.

PÂTE À PIZZA

Recette pour préparer chez soi une pâte à pain.

Ingrédients pour 500g pâte:
- 300g de farine
- 25g de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- 1 verre d'eau tiède

Versez la farine sur la table et creusez une fontaine au centre dans laquelle vous mettez une cuillère à café rase de sel fin. Faites gonfler la levure ans l'eau tiède. Ajoutez-la petit à la farine tout en mélangeant. Au début, vous aurez une pâte molle et collante qui deviendra élastique et lisse au fur et à mesure que vous la travaillez. Battez plusieurs fois le mélange sur la tablé et travaillez-le avec la paume de la main jusqu'à se que la pâte se détache facilement de mains et de la table. Roulez-la en boule. Faites une entaille en croix sur la calotte, couvrez et laissez lever dans un endroit tiède. Après 2 h, elle doit avoir doublé de volume (ce temps peut être inférieur si la pièce est chaude-humide). A ce point, vous pouvez la travailler de noveau quelques minutes et l'utiliser tout de suite ou la surgeler.Se vous l'utilisez tout de suite, avant de la retravailler, vous pouvez ajouter de l'huile (l'huile d'olive extra vierge est conseillée), ou, pour certaines recettes particulières, du saindoux ou du beurre. Si vous décidez de la surgeler, mettez-la dans une pellicule de plastique transparente pour aliments et conservez-la dans le freezer. Quand vous déciderez de l'utiliser, faites-la décongeler à la température ambiante et travaillez-la à la main pendant 5 minutes avec un peu d'huile.

FONCTIONNEMENT - Préparation de la pizza

1. Rouler la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'il est plat.
2. Faites un beau fond de pizza rond avec le coupeur de pâte.
3. Placez la pâte ronde sur une spatule.
4. Couvrez la base avec de la suace tomate.
5. Ajoutez vos ingrédients préférés.
6. Couvrez votre création avec du fromage râpé

FONCTIONNEMENT - Utilisation four à pizza

1. Placer la spatule avec votre pizza sur la plaque chauffante. (Laissez la spatule sous votre pizza)

Selon votre goût, l'épaisseur de la pâte et la garniture, ca durê environ 5 à 10 minutes avant que votre pizza soit prête. En général, votre pizza est prête lorsque le fromage est complètement fondu.

2. Retirez la spatule avec la pizza de l'appareil lorsque votre pizza est prête.

⚠ Si vous obtenez la pizza du four, la raclette sont très chauds. Assurez-vous que vous touchez la spatule que sur les poignées de main.

Bon appétit

Conseil: Le dôme en terre cuite tient la chaleur bien, et cette fonction de maintien chaud conserve votre pizza à la bonne température.
Conseil: Pendant la cuisson, vous pouvez préparer une nouvelle pizza.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'appareil (le témoin lumineux s'éteint).
2. Débranchez immédiatement la fiche et laissez refroidir l'appareil et la plaque.
3. Nettoyez l'appareil et ses accessoires avec un chiffon humide et un peu de produit pour laver la vaisselle. Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.

⚠
- Ne nettoyez jamais la pierre avec de l'huile, de l'eau ou du détergent, mais uniquement avec une spatule et un chiffon sec.
- Vous pouvez décaper la pierre à pizza comme suit: Placez le four à proximité d'une fenêtre ouverte. Fermez le four, positionnez le bouton de sélection (1) sur "chaleur par le haut et par le bas" et le bouton de réglage de la température (2) sur "MAX". Faites alors chauffer le four sous surveillance pendant environ 60 à 80 minutes. Comme la saleté est décapée sous l'action de la chaleur, le four peut dégager de la fumée. Éteignez ensuite le four et laissez-le refroidir. Nettoyez la pierre à pizza. Les décolorations de la pierre à pizza sont un phénomène normal car il s'agit d'un produit naturel.
- N'immergez jamais l'appareil, la fiche et le fil dans l'eau. Ne mettez jamais l'appareil dans une machine à laver.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.

ENVIRONNEMENT

- Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
   a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
   b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
   c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
   d. toute modification non autorisée ;
   e. toute réparation effectuée par des tiers ;
   f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
   a. pertes survenues pendant le transport;
   b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.

10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:

BELGIQUE:
New ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
V-9100 St. Niklaas
Tél.: 03 - 776 89 98
Télecopie: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

FRANCE:
Si le produit ne fonctionne pas comme il faut, contactez le distributeur ou un centre de service autorisé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2004/108/EC
- Directive sur la basse tension 2006/95/EC

R. Neyman
Contrôle de la qualité

Congratulations with your purchase of the Pizza Quartetto.

SAFETY INSTRUCTIONS - GENERAL

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - ELECTRICITY AND HEAT

Certain parts of the appliance may get hot.
Do not touch these parts to prevent burning yourself.

- Check whether the mains voltage is the same as that indicated on the model plate on the appliance before you plug it in.
- Make sure the socket into which you plug the appliance is earthed.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- When you remove the plug from the socket, pull by holding the plug, not the cable.
- Check regularly to make sure the cable of the appliance is still intact. Do not use the appliance if the cable is damaged. A damaged cable must be replaced by a qualified electrician.
- Certain parts of the appliance can become hot. Do not touch them, as you may burn yourself.
- The appliance needs space in order for heat to escape, thereby preventing a risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered. Make sure the air vents are not covered or blocked.
- Make sure that the appliance and the cable do not come in contact with sources of heat, such as a hot cooking hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the cable and plug do not come in contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - DURING USE

- Never use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the cable to hang over the edge of the counter, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, cable or plug.
- Never use the appliance in damp rooms.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the socket immediately. No not use the appliance again.
- Clean the appliance thoroughly after use (see Cleaning and maintenance).
- Never immerse the appliance, the plug or the cable in water or other liquid.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

TECHNICAL INFORMATION

Type:	APG410
Output:	800-900W max
Mains Voltage:	220-240V ~ 50/60Hz

THE ENVIRONMENT

- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

OPERATION - General

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.

1. Terracotta dome
2. Indicator
3. Baking tray
4. Heating element
5. Braces
6. Pizza spatulas
7. Pizza Dough Cutter
8. Cable and plug

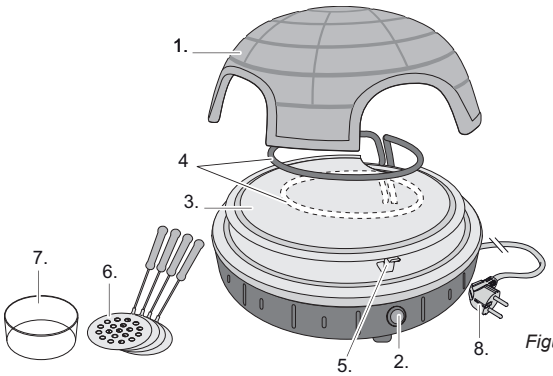


Figure 1

OPERATION - Before first use

1. Place the baking tray on the brackets in the device.
2. Place the terracotta dome on the device.'
3. Connect the power plug to the wall socket and let the pizza oven preheat (approx. 10 to 15 minutes)

In the meantime you can prepare the pizza.

BASIS PIZZA DOUGH

To make a good pizza dough at home use the following recipe:

Ingredients for 500g of dough:
- *300g flour*
- *25g yeast*
- *a pinch of salt*
- *1 glass of lukewarm water*

Pour the flour onto the table in a heap, make a hollow in the centre to form the “well” and add a level teaspoonful of cooking salt. Crumble the yeast into a small glass of lukewarm water, pour it into the well a little at a time and start mixing. At the start the dough will be soft and sticky, but it will become stiffer and more elastic as you knead it. Thump the dough hard against the table and press your wrists against it to make it smooth and even. When you have repeated this procedure many times, you will find that the dough comes away from your hands end the table easily; now form a ball. Cut a cross on the top and leave to rise in a warm corner of the table, covered with a clean tea-towel. Leave for about 2 hours, during which time the dough will double in size (this may take much less in hot, humid conditions). At this point, after rising, the dough may be kneaded again for a few minutes and used immediately, or frozen. If you are going to use it at once, before kneading you can add the oil of your choice. This will almost always be extra virgin olive oil, but in some special recipes it may be lard or butter. If you decide to freeze the dough, wrap it up in a freezer film and place it in the freezer. When you decide to use it, thaw it at room temperature and knead it for 5 minutes with a little oil.

OPERATION - preparing pizza

1. Roll the dough with a rolling pin until it’s flat.
2. Make a nice round pizza bottom with the dough cutter
3. Place the round pizza crust on a spatula.
4. Cover the pizza base with tomato sauce.
5. Add your favorite ingredients.
6. Sprinkle your creation with grated cheese.

OPERATION - Use pizza oven

1. Place the spatula with your pizza on the hot plate. (Leave the spatula under your pizza)

Depending on your taste, the thickness of the dough and the topping, it may take 5 to 10 minutes before your pizza is ready. In general, your pizza is ready when the cheese is completely melted.

2. Take the spatula with pizza from the appliance when your pizza is ready.

⚠ When taking out the pizza, the spatula is very hot. Be sure to hold the spatula only by its handle.

Enjoy your meal

Tip: The terracotta dome holds the heat well and this keeping warm function keeps your pizza at the right temperature.
Tip: During the baking process, you can prepare a new pizza.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Switch off the appliance (control light switches off).
2. Take the plug out of the socket and allow the appliance and pizza stone to cool.
3. Clean the outside of the appliance and accessories with a damp cloth and washing-up liquid. Make sure no moisture gets into the appliance.

⚠
- Never clean the stone with oil, water or washing-up liquid, but with a paddle and a dry cloth.
- You can burn the stone clean as follow: Place the oven near a open window. Close the oven, turn the selectknob (1) to uper and lower heating and the temperature knob (2) to “MAX”. Heat the oven then for 60-80 minutes under control. The dirt will be burned away, the oven can be smoke a little bit. Put the oven “OFF” and leave it to cool. Wipe the pizza stone clean. Discoloration of the pizza stone is normal because it is a product of nature.

- Never immerse the appliance, the plug or the cable in water. Never put the appliance in a dishwasher.
- Never use harsh or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) when cleaning.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
   a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
   b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
   c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
   d. Unauthorized modifications.
   e. Repairs carried out by third parties.
   f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
   a. Losses incurred during transport.
   b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department:

THE NETHERLANDS:

BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21
Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC

R. Neyman
Quality control

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - GENERALITÀ

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni e di sopra e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se esse sono state date supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i rischi coinvolti.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Far eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - ELETTRICITÀ E CALORE

Alcune parti dell'apparecchio possono diventare calde.
Per evitare di bruciarsi non toccarle.

- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio prima di utilizzare il forno elettrico per pizza.
- Accertarsi che la presa di corrente alla quale viene collegato l'apparecchio sia provvista di messa a terra.
- Scollegare sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.
- Per scollegare la spina dalla presa, afferrare direttamente quest'ultima ed evitare di tirarla dal cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- Alcune parti dell'apparecchio possono riscaldarsi. Non toccare le parti calde per evitare qualsiasi pericolo di ustione.
- L'apparecchio deve poter dissipare il proprio calore per evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e che non entri a contatto con materiali combustibili. Non coprire mai l'apparecchio. Assicurarsi che i fori e le fessure per la ventilazione non risultino mai ostruiti.
- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non entrino a contatto con fonti di calore quali per es. un piano di cottura caldo o fiamme libere.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino a contatto con acqua.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - DURANTE L'USO

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto in cui esso non possa cadere o ribaltarsi.
- Evitare di lasciare il cavo in modo tale da farlo pendere dal bordo del piano, della superficie o del tavolo di lavoro.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio nel caso in cui sia caduto in acqua. Scollegare in tal caso immediatamente la spina dalla presa elettrica e non utilizzare più l'apparecchio.
- Dopo l'uso, pulire sempre perfettamente l'apparecchio (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la spina in acqua o in altro liquido.
- L'apparecchio non può essere azionato tramite un temporizzatore esterno, o un sistema indipendente con telecomando.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello:	APG410
Potenza:	800-900W max
Tensione di rete:	220-240V ~ 50/60Hz

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'impiego domestico, e non per l'uso professionale.

1. Terracotta cupola
2. Indicatore
3. Piastra
4. Riscaldamento
5. Bretelle
6. Pizza spatole
7. Pizza Pasta taglierina
8. Cavo e spina

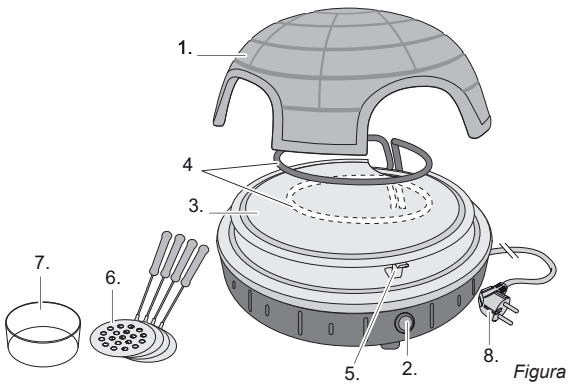


Figura 1

FUNZIONAMENTO - Operazioni preliminari al primo utilizzo

1. Posizionare la teglia sulle staffe nel dispositivo.
2. Posizionare la cupola in terracotta sul dispositivo.
3. Collegare la spina di alimentazione alla presa a muro e lasciare che il forno pizza preriscaldare (circa 10-15 minuti)

Nel frattempo potete preparare la pizza.

PASTA BASE PER PIZZA

Per preparare una buona pasta di pane in casa userete questa ricetta.

Ingredienti per 500g di pasta:
- *300g di farina /*
- *25g di lievito di birra /*
- *1 pizzico di sale /*
- *1 bicchiere di acqua tiepida.*

Preparare la farina a montagnola sulla tavola, praticarvi un incavo al centro,formando la cosiddetta fontana, e mettervi un cucchiaino raso di sale fino. Sbriciolare il lievito di birra in un bicchiere scarso di acqua calda, aggiungerlo a poco a poco al centro della fontana di farina e impastare. All'inizio avremo una pasta piuttosto molle e appiccicosa, che diventerà più soda ed elastica a mano a mano che verrà lavorata. Sbattere più volte l'impasto sulla tavola, premerlo con i polsi, in modo da renderlo liscio e omogeneo. Quando, dopo aver a lungo ripetuto quest'operazione di impastare e sbattere, si noterà che la pasta si stacca facilmente dalle mani e dalla tavola, formare una palla. Praticare un taglio in croce sulla calotta, e metterla a lievitare in un angolo tiepido della tavola, coperta con un canovaccio. Lasciar riposare per circa 2 ore, tempo necessario per permettere alla pasta di raddoppiare di volume (tale tempo può essere di molto inferiore in condizioni ambientali di caldo-umido). A questo punto, dopo la lievitazione la pasta può essere rimpastata qualche minuto e usata subito, oppure surgelarla. Se la usate subito, prima di rimpastarla, potrete aggiungere un grasso a vostra scelta, che sarà quasi sempre olio extra vergine d'oliva, ma potrebbe essere, in alcune ricette particolari, strutto o burro. Se invece decidete di surgelarla, avvolgetela con della pellicola di plastica trasparente per alimenti, fatene un pacchetto e riponetela in freezer. Quando deciderete di usarla, la scongelerete a temperatura ambiente e la rimpasterete per 5 minuti con un po' d'olio.

FUNZIONAMENTO - Preparare la pizza

1. Arrotolare l'impasto con un mattarello fino a quando non è piatta.
2. Fare un fondo bello pizza tonda con il taglia pasta
3. Luogo la crosta della pizza tonda su una spatola.
4. Coprire la base di pizza con salsa di pomodoro.
5. Aggiungi i tuoi ingredienti preferiti.
6. Cospargete la vostra creazione con formaggio grattugiato

FUNZIONAMENTO - Utilizzare forno per la pizza

1. Posizionare la spatola con la pizza sulla piastra calda. (Lasciare la spatola sotto la pizza)

A seconda del vostro gusto, lo spessore della pasta e il condimento, si possono prendere 5-10 minuti prima che la pizza è pronta. In generale, la vostra pizza è pronta quando il formaggio è completamente sciolto.

2. Prendete la spatola con pizza dall'apparecchio quando la pizza è pronta.

⚠ Se si ottiene la pizza fuori dal forno, il raschietto sono molto calde. Assicurarsi che si tocca la spatola solo sulle manopole.

Buon appetito

Suggerimento: La cupola in cotto tiene il calore bene e questa funzione di mantenimento caldo mantiene la vostra pizza alla giusta temperatura.
Suggerimento: Durante il processo di cottura, si può preparare una nuova pizza.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Spegnere l'apparecchio (la spia luminosa si disattiva).
2. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio e il pietra di pizza o la teglia.
3. Pulire l'apparecchio e gli elementi utilizzati con un panno umido e del detergente. Assicurarsi che non penetrino liquidi nell'apparecchio.

⚠
- Assicurarsi di non pulire mai il piano di cottura in pietra con olio, acqua o detergenti, ma solo con una spatola e un panno asciutto.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo in acqua. L'apparecchio non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.

TUTELA DELL'AMBIENTE

- Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l'uso o all'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell'ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d'acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l'apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d'acquisto dell'azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l'apparecchio è stato acquistato o presso l'importatore.
5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
   a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
   b. erronea installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
   c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
   d. modifiche non autorizzate;
   e. riparazioni eseguite da terzi;
   f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
   a. perdite che si verificano durante il trasporto;
   b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:

PAESI BASSI:
Bestron NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg, 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
E-mail: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

- Direttiva EMC 2004/108/EC
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC

R. Neyman
Controllo qualità

NORMAS DE SEGURIDAD - GENERAL

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y arriba y personas con reducción capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y entender los riesgos que conllevan.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - ELECTRICIDAD Y CALOR

Algunas partes del aparato pueden calentarse.
No las toque, para evitar quemaduras.

- Antes de utilizar el hornillo, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Verifique que la toma de pared a la que va a conectar el aparato tenga conexión a tierra.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no lo esté utilizando.
- Al retirar el enchufe de la toma de pared, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No lo use si el cable está averiado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- Algunas partes del hornillo pueden calentarse. No las toque para evitar quemaduras.
- Es indispensable que el aparato se pueda deshacer del calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que está completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el hornillo. Asegúrese de que los orificios de ventilación están libres.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con fuego abierto.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - DURANTE EL USO

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- Colóquelo sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando sobre el borde de la encimera, el tablero de trabajo o una mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el hornillo, el cable o el enchufe.
- No lo utilice nunca en lugares húmedos.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de pared. No vuelva a utilizarlo más.
- Limpie muy bien el hornillo después de usarlo (véase el capítulo Limpieza y mantenimiento).
- No sumerja nunca el aparato, el enchufe, ni el cable en agua o en otro líquido.
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

FICHA TÉCNICA

Tipo: APG410
Potencia: 800-900W max
Voltaje: 220-240V ~ 50/60Hz

FUNCIONAMIENTO - General

Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.

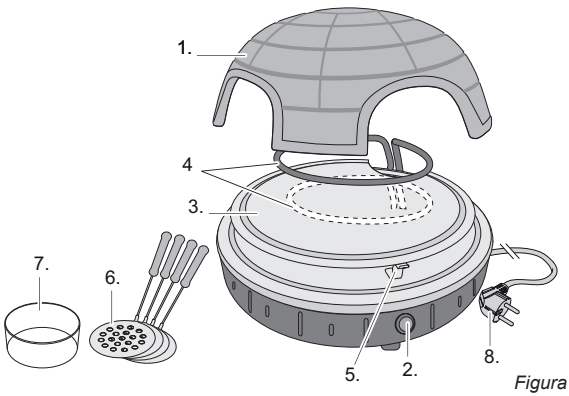


Figura 1

1. Terracotta cúpula
2. Indicador
3. Plancha
4. Calefacción
5. Braces
6. Pizza espátulas
7. Masa de pizza Cortador
8. Cable y enchufe

FUNCIONAMIENTO - Antes de estrenar el aparato

1. Coloque la bandeja para hornear en los soportes en el dispositivo.
2. Coloque la cúpula de terracota en el dispositivo.
3. Conecte el enchufe a la toma de corriente y deje que el horno de pizza precalentar (aprox. 10 a 15 minutos)

Mientras tanto puede preparar la pizza.

MASA PARA PIZZA

Para preparar personalmente una masa gustosa para pizza es necesario servirse de la siguiente receta.

Ingredientes para 500grs. de masa:
- *300grs de harina*
- *25grs. de levadura de cerveza*
- *una pizza de sal*
- *un viso de agua tibia*

Poner la harina sobre la masa en forma de carona, hacer un agujero en el medio y añadir una cucharadita de sal fina. Desmenuzar la levadura de cerveza en un vaso casi lleno de agua caliente que se integra gradualmente a la harina. Amasar. Inicialmente se obtendrá una masa blanda y pegajosa que se podrá más dura y elástica mientras se amasa. Amasar varias veces y apretar enérgicamente con las manos para que quede lisa y homogénea. Terminadas estas dos operaciones, la masa eparará fácilmente de las manos y de la masa. Formar una pelota. Hacer un corte sobre la masa y dejar que fermente en un lugar tibio y cubierta con un repasador de cocina. Dejar descansar dos horas aproximadamente, tiempo necesario para que la masa duplique el volumen (en un clima caluroso-húmedo, el tiempo de leudado es muy inferior). La masa leudada se puede amasar por algunos minutos y luego utilizar, o colocar en el congelador. Si se utiliza en seguida, antes de amasarla agregar una sustancia grasosa que puede ser aceite de oliva o, para algunas recetas especiales, grasa de cerdo o mantequilla. Si se desea congelar, envolver la masa con una película de papel trasparente para alimentos como si fuese un paquete y luego ponerla en el congelador. Para utilizarla, descongelar la masa a temperatura ambiente y amasar por 5 minutos con un poco de aceite.

FUNCIONAMIENTO - Preparación de la pizza

1. Extienda la masa con un rodillo hasta que quede plana.
2. Hacer una buena pizza redonda parte inferior con el cortador de masa
3. Lugar de la corteza de la pizza redonda en una espátula.
4. Cubrir la base de pizza con salsa de tomate.
5. Añade tus ingredientes favoritos.
6. Espolvorea tu creación con queso rallado

FUNCIONAMIENTO - Utilice horno de pizza

1. Coloque la espátula con tu pizza sobre la placa caliente. (Deje la espátula bajo tu pizza) Dependiendo de su gusto, el grueso de la masa y el relleno, puede tomar 5 a 10 minutos antes de tu pizza está listo. En general, su pizza está lista cuando el queso se haya derretido.
2. Tomar la espátula con pizza del aparato cuando tu pizza está listo.

⚠ Si usted saca la pizza del horno, el raspador son muy calientes. Asegúrese de que sólo toca la espátula solamente en las empuñaduras.

Buon appetito

Consejo: La cúpula de terracota mantiene el calor bien y esta función de mantener caliente mantiene su pizza a la temperatura adecuada.
Consejo: Durante el proceso de horneado, usted puede preparar una pizza nueva.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el hornillo (el indicador luminoso se apaga).
2. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje que el aparato y la piedra o la sartén se enfríen.
3. Limpie el hornillo y sus accesorios con un paño húmedo y detergente líquido. Asegúrese de que la humedad no entra al interior del aparato.

⚠
- No limpie nunca la piedra con aceite, agua o detergente líquido. Para limpiarla use una espátula de madera y un paño húmedo. No gire el horno, para quemarse la piedra limpie.
- No sumerja nunca el aparato, ni el enchufe, ni el cable en agua. No lo meta nunca en la lavadora de platos.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.

MEDIO AMBIENTE

- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
   a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
   b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
   c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
   d. una modificación no autorizada;
   e. una reparación ejecutada por terceros;
   f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
   a. pérdida ocurrida durante el transporte;
   b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON:

PAÍSES BAJOS:
BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

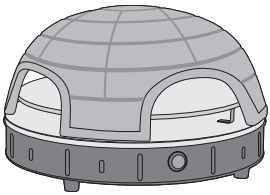
Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/EC
- Directiva de bajo voltaje 2006/95/EC

R. Neyman
Control de calidad



BESTRON®

APG410
v 260713-08